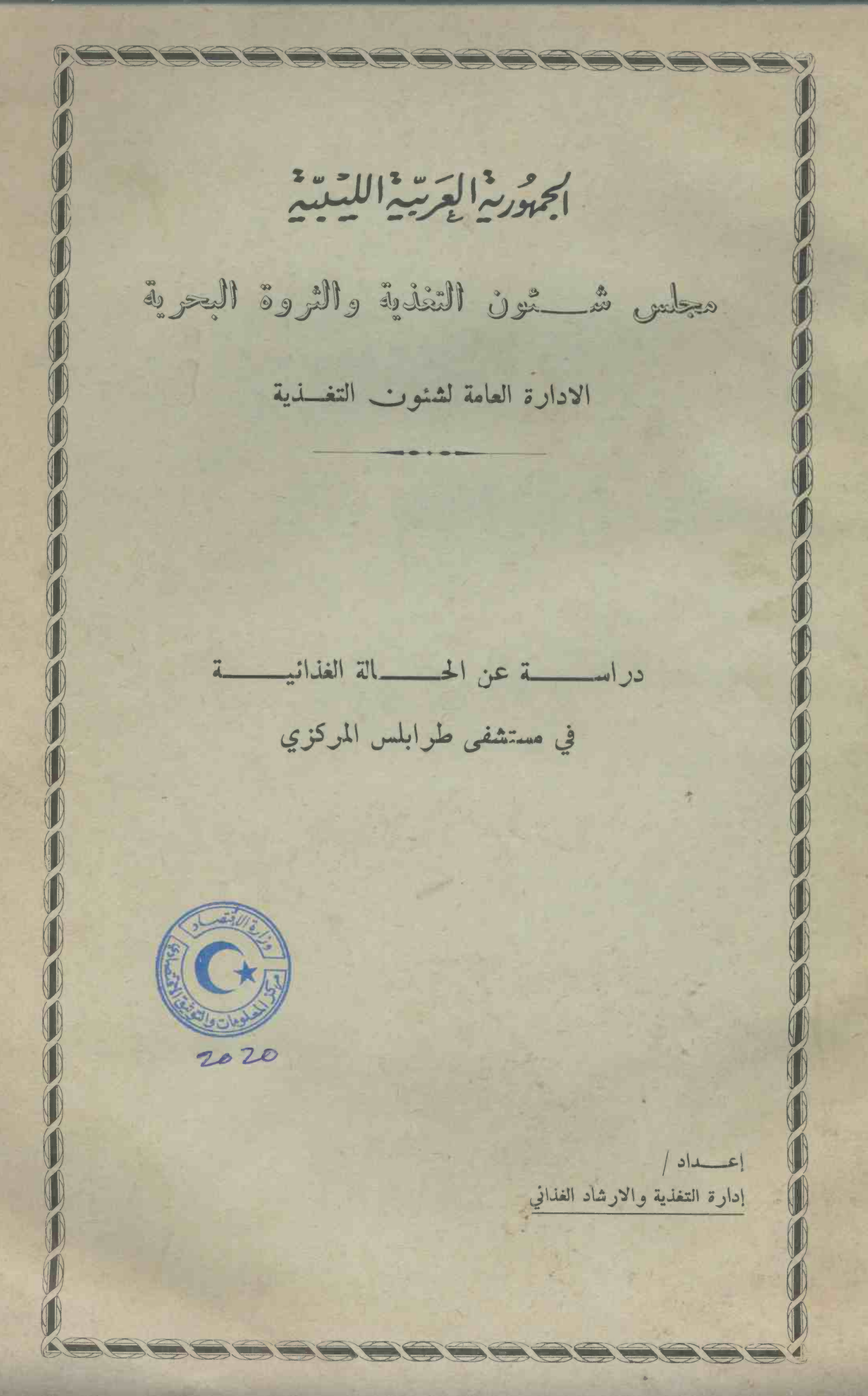


الجمهورية العربية الليبية

مجلس شئون التغذية والثروة البحرية

الادارة العامة لشئون التغذية

دراسة عن الحالة الغذائية
في مستشفى طرابلس المركزي

إعداد /
إدارة التغذية والارشاد الغذائي

تجهيز إلكتروني 05-11-2020 م

وزارة الاقتصاد و الصناعة
هاتف 4832218-021 أو 0559-333-021
بريد مصور 7490-334-021
صندوق بريد 82280 طرابلس

www.eidc.gov.ly
بريد الكتروني: gd@eidc.gov.ly

بسم الله الرحمن الرحيم
ربنا افتح بيننا وبين قومنا
بالحق وانت خير الفاتحين
صدق الله العظيم

الجمهورية العربية الليبية
مجلس شئون التغذية والثروة البحرية

الادارة العامة لشئون التغذيـــة
ادارة التغذية والارشاد الغذائــى

دراسة عن
الحالة الغذائية في مستشفى طرابلس المركزى

اعداد
ادارة التغذية والارشاد الغذائي

بســـم الله الرحمـــن الرحيـــــم

المقدمـــــة :

ان المط الغذائى لكل شعب هو انعكاس الثقافة الغذائيـة ودخل افراده ونوعيـــة الاغذيـة المتوفـرة لديـه وبما أن الشعب الليبى يمـر بمرحلة هامة فى تاريخه وهـــى مرحلة التحول الاجتماعى والاقتصادى ، لذا رأى ان مجلس شئون التغذيـــــة باجـــراء هذه الدراســـة لمعرفـــة النمــط الغذائى للشعب الليبى • وتقييـــم هذا النمط بمقاييـــس علمية ، ومحاولـة اقتراح التحسينات والتعديلات على هـــذا النمـط الغذائى بهدف مواكبـة مرحلة التحول التى تمر بها البلاد •

* ادارة التغذية والارشاد الغذائى

ط/ فاطمه•

محتويات الدراسة

	الصفحة
الفصل الأول : معلومات عامة حول المستشفى .	١
الفصل الثانى : الحالة الغذائية لنزلاء المستشفى .	٤
الفصل الثالث: الوجبات الغذائية التـــــى تقدم للنزلاء من ناحية نوعيـــة وكمية الاستهلاك .	١١
الفصل الرابع: المخلفـــــات .	٢٧
الفصل الخامس: الحليـــــب .	٢٩
الفصل السادس: المقترحات والتوصيـــات النهائية .	٣٢

ط/عفت

بسم الله الرحمن الرحيم

المقدمـــــة :

من الاهداف الرئيسيـة التي انشأ من اجلها مجلس شئون التغذية والثـــروة البحريـة دراسـة المشاكل الغذائيـة ووضع الحلول المناسبة لها ، ودراسة تغذيـة التجمعات المختلفة والفئات الحساسة ونشر الوعي الغذائي ، والمرضى بالمستشفيـات من اكثر الفئات حاجة للعناية الغذائية لان الغذاء الجيد المناسب يساعد على سرعـة الشفـاء ويقلل من مدة البقـاء في المستشفـى .

وبما أن مستشفى طرابلس المركزى من اكبر المرافق الصحية بالجمهورية ويضم جميع الاقسام العلاجيـة ، ويخدم قطاع كبيـر من المرضى ، وبالتالى يستهلك كميات ضخمـة من المواد الغذائية ، لذا فانه من البديهى ان تكون دراسة الحالة الغذائية في هـذا المرفـق لها الاولويـة في اهتمام الادارة .

كما أن هذه الدراسة تعتبر جزءا من دراسة عامة شاملة خططت لها الادارة لدراسة الحالة الغذائية بمستشفيات الجمهوريـة .

أهداف الدراسـة :

وتهدف هذه الدراسة بصفة عامة الى معرفة الحالة الغذائية بالمستشفى ومـدى تطبيق أسس التغذية السليمة وما اذا كانت هناك ايجابيات أو سلبيات في هذا الشـأن ووضع المقترحات والتوصيات والحلول المناسبة ويمكننا أن نحدد أهم اهداف هذه الدراسة فيما يلى :ـ

١ـ معرفة كمية استهلاك المستشفى من المواد الغذائية .

٢ـ كيفية توزيع هذه المواد الغذائية المستهلكة .

٣ـ تحديد الكميات الضائعة من المواد الغذائية ومدى امكانية الاستفادة منها فـي نواحــي أخــرى .

٤ ـ مدى تطبيق الجداول الغذائية المعدة من قسم التغذية التابع سابقا لوزارة الصحة .

٥ـ مدى تطبيق عقد توريد الاغذية من قبل المتعهد ومدى التزامه بما جاء فيه وكيفية استـلام الاغذيـة من المتعهد .

٦ـ مدى اهتمام الاطباء في الاقسام المختلفـة وهيئة التمريض بتغذيـة المرضى .

٧ـ مدى تعاون رؤساء الاقسام المختلفة بالمستشفى مع المطبخ .

٨ـ حالـة المطبخ وطرق اعداد الطعـــام .

خطة واسلوب الدراسـة :

اشتملت دراسة الحالة الغذائية لمستشفى طرابلس المركزى على ثلاث جوانب رئيسية هى :ـ

أولا : الوجبات الغذائية التي تقدم للنزلاء من ناحية النوعية وكميـة الاستهلاك .

ثانيـــا : العاملون فى مجال التغذية بالمستشفى .

ثالثـــا : النزلاء فيما يتعلق بتغذيتهم .

ولكل جانب من هذه الجوانب اسلوبه وخطته فى الدراسة نوضحه فيما يلــــى :

أولا : الوجبات الغذائيـــة :

اتبع فى دراسة هذا الجانب اسلوب الدراسة الشاملة فقد قام العاملون بـالادارة على مـدار خمسة ايام من ٧٥/١١/٢٩م الـــى ٧٥/١٢/٣م بما يلى :ـ

١ـ تسجيل اوزان المواد الغذائية الواردة لمطبخ المستشفى صباح كل يـــوم .

٢ـ تسجيل اوزان المخلفـــات يوميـا .

٣ـ ملاحظـة كيفيـة اعداد الوجبات (فطــور ـ غـــذاء ـ عشـاء) .

٤ـ وزن الوجبات وتشتمل على وزن مايلى :ـ

أ ـ وزن كمية الوجبات الغذائية قبل تسليمها للقســم .

ب ـ وزن المتبقى بالقسم بعد التوزيع على المرضى .

جـ ـ وزن كميـة الاغذية المتبقيـة من تناول المرضى .

وتم مسح جميع اقســام المستشفى بـهذه الطريقـة ، كل يوم قسميـن من الاقسـام على اعتبار ان القسميـن يمثلان الحالة الغذائية للنزلاء فى المستشفى فى ذلك اليوم .

ثانيـا :العاملو ن فى مجال التغذيـة :

اتبع فى دراستهم اسلوب المقابلة الشخصية لكل من مشرف التغذية ورئيس الطباخين وقد تم حصر العاملين فى هذا المجال وتحديد مؤهلاتهم وخبراتهم من واقع سجلات المستشفى وقد بلغ عددهم ٦٠ عاملا .

ثالثـا : الحالة الغذائية للنزلاء :

اتبع فى دراستها اسلوب المقابلة الشخصية للنزلاء عن طريق مـلاء استمارات الدراسة واختيــرت عينة الدراسة بطريقة العينة العشوائية الطبقيـة بواقع ١ : ٣ من كل قسم رجـــال ونساء فقد بلغ عدد افراد العينة ٢٢٠ حالة من اجمالى ٨٠٢ نزيـل .

(ويلاحظ زيادة عدد الاجمالى عن نسبة عدد العينة ويرجع ذلك لاسباب متعددة ابرزها وجود نسبة من المرافقين للنزلاء لا يدخلون فى تعداد العينة وكذلك الحالات المرضية الخطيرة التى يصعب اجراء المقابلة معها والحالات التى دخلت فى نفس يوم اجراء المقابلة) .

وقد صنفت البيانات وجدولت فى ١٢ جدول وحللت بياناتها (مرفق الجداول والتحليلات فى الملاحق) .

وبجانب ماتقدم ، اتبع اسلوب الملاحظة من قبل العاملون بالادارة فيما يتصل بالنظافة العامة فى الاقسام والمطبخ والعاملين ، والمخزن ، وحجرة تحضير الاغذية وقد سجلت هـــذه الملاحظات فى اماكنها المخصصة فى استمارة الدراسة ، وقد كان لهذه الملاحظات اهميتها فى بعض المقترحات والتوصيـات الواردة فى الدراســـة .

" ادارة التغذية والارشاد الغذائى "

"معلومات عامة حول المستشفى "

وعند اجراء دراسة الحالة الغذائية بالمستشفى تبين الآتـــي :ـ

عدد الاقسام بالمستشفى ١١ قسم بما فيهم مركز السكر .

عدد العاملين بالتغذية ٦٠ عامل منهم اثنين مشرفات تغذية والباقي ٥٨ عامل يعملون بالمطبخ والمخزن والنظافة الخاصة بالمطبخ وخلافه

وأن هناك شروط خاصة لتعيين العاملين بقسم التغذية بالمستشفى وهى أن يجتاز الكشف الطبى الدورى بنجاح كل ٦ شهور وأن يجرى للعامل اختبار فى الأعمال التى تتعلق بالمطبخ ويمرن لحين أن يتعلم أصول العمل بالمطابخ والطهى .

كما تبين أن هناك مخازن خاصة بالاغذية الجافة كالارز والمكرونة والفاصوليا والشاى والسكر والمعلبات بأنواعها . وهناك ثلاجة خاصة بحفظ المربى والزبده والحليب وثلاجات خاصـــة بحفظ اللحوم .

ولوحظ أن هناك مقننـــات خاصة بالمرضى من وزارة الصحة وعلى ضوئها يتم العمل وتقوم مشرفة التغذية بوزن المستلم من المواد الغذائية بعد التأكد من مطابقتها للمطلوب بالكيلو صافى وبعد ذلك يقوم امين المخزن والعاملين بحفظ ما استلم كل حسب نوعه فى المخازن المعدة بالطريقة السليمة .

ويتم استلام الخضر والفاكهة الساعة السابعة صباحا وباقي المواد الغذائية حتى الساعـة الثانية عشر ظهرا وعدم قبول أي شيء بعد هذا الموعد .

وقد أوضح قسم التغذية بالمستشفى أن المتعهد لايتقيد بالمواعيد المقررة فى العقد ـ خصوصا فى الثلاثة شهور الاخيرة من العام أى قرب نهاية مدة التعاقد مما يجعل ادارة المستشفى تضطر دائما الى وجود احتياطى من المخزون يكفى لمواجهة هذه المواقف ـــ وتبين أن الطباخين بالمستشفى هم الذين يقومون بتحديد نوعيات الوجبات الخاصة بالمريض العادى .

كما تبين أثناء اجراء الدراسة أن هناك نقص فى الاوانى الخاصة بالكسكسى وأن أفران الطهى الكهربائية معطلة وتحتاج الى اصلاح وأن ماكينات توليد البخار تحتاج الى اصلاح الفاسد منها وأن الاوانى النحاسية جميعها يحتاج الى تبييض كما تبين انه يتم توزيع وجبات الافطار ٧ صباحا والغداء ١٢ ظهرا والعشاء السادسة مساء وأن هنـــاك وجبة خفيفة من الشاى والبسكوت والحليب تقدم الساعة ٣ مســـاء .

كما تبين أن الوجبات المرفوضة تلقى فى الكناسة وأن المريض الذى يرفض الوجبه لايعطى له بديل عنها .

وقد أفادت ادارة القسم المالى بالمستشفـــى أن :ـ

الميزانية السنوية المقررة للصرف على التغذية تبلغ ٢٤٠٠٠٠ مئتان وأربعون الف دينار سنويا قابلة للزيادة أو النقص .

وأن متوسط الصرف الشهرى على التغذية يبلغ ١٨٣١٢ دينار شهريا قابلة للزيادة أو النقــص وأن ما تم صرفه فى الفترة من ١/١/١٩٧٥م حتى ١/١٠/١٩٧٥م بلغ ٤٤٦ ٣٢٢ ٢٢١ دينار .

الفصل الثانى

الحالة الغذائية للنـــزلاء

فى هذا الفصل نحاول أن ندرس الحالة الغذائية للنزلاء من جوانب متعـــددة أبرزها عدد الوجبات التى يتناولها المرضى يوميا ، وهل يتناول جميع المرضى الوجبات المقدمة لهم ، أم أن هناك من لا يتناول وجبته وأسباب ذلك • وهل يحصل النزلاء على أطعمة من خارج المستشفى وأسباب ذلك • وكذلك التعرف على مشاكل النزلاء فيمـا يتصل بتغذيتهم •

كما طرحنا ضمن هذه الدراسة فكرة اعداد وجبات طبقا لرغبات المرضى وهل هــذه الفكرة ناجحة من عدمه •

وقد تم التوصل الى معرفة كل ذلك عن طريق المسح الميدانى لنزلاء مستشفـــى طرابلس المركزى وذلك للوقوف على الحالة الغذائية لهم عن طريق استمارة استبيـــان تم ملؤها بالمقابلة الشخصية للنزلاء من الرجال والنساء ثم فرغت الاستمارات وجدولت وحللت فى أثنى عشر جدولا موضحه فيما يلى •••

جـدول رقـــم (١)

عدد الوجبات التي يتنـــاولها النزلاء يوميـا

ثلاث وجبـــات	ثلاثة + وجبة خفيفة
١٠ "من السكر"	٢١٠

يتبين من الجدول أن المرضى بالمستشفى يتناولون يوميا ثلاث وجبـــات بالاضافة الى وجبه خفيفه (ما عدا مرضى السكر وعددهم عشرة يتناولون ثلاث وجبات فقط)

والمقصود بالوجبات الثلاث هى الوجبات الرئيسية الافطار بما فيه شاى وحليب الصباح الغذاء العشاء . أما الوجبه الخفيفة فهى تتكون من حليب وبسكويت ، وهذه الوجبه تقدم بين وجبتى الغذاء والعشاء .

جدول رقـــم (٢)

هل يأكلون المرضى الوجبـات المقدمـه لهـم

يأكلون الوجبات	لا يأكلون الوجبات	المجمـــوع
١٦٦	٥٤	٢٢٠
٧٥٪	٢٥٪	١٠٠٪

يتضح من الجدول أن نسبة ٢٥٪ من المرضى لا يأكلون الوجبات المقدمه لهـــم فى المستشفى .

أن أغلب المرضى الذين لا يتناولون وجباتهم انحصروا فى اقسام النساء والاطفـال ويعتمد هؤلاء المرضى فى وجباتهم على المشروبات المعلبة والبسكويت والفواكه التى يحضرونها لهم ذويهم فى وقت الزيارة .

جدول رقم (٣)

أسباب عدم تناول بعض المرضى للوجبات

الاسباب	عدد المرضى
أسباب تعود الى حالة المريض الصحيه	٣١
أسباب تعود الى عدم تعود المريض على هذه الانواع من الأكلات	٢٣
المجموع	٥٤

يمكننا من الجدول أن نحصر أسباب عدم تناول المرضى الوجبات فيما يلي :-

أولا :- اسباب تعود الى حالة المريض الصحية ونعنى بذلك :-

١ - الحاله المرضيه التى يعانى منها المريض .

٢ - قلة شهيتهم للأكل .

ثانيا :- اسباب تعود الى عدم تعود المريض على هذه الانواع من الاكلات التى تقدمها له المستشفى وذلك :-

١ - لان الاكل المقدم لهم بروده (شربة خضار) .

٢ - لان الاكل المقدم لهم صامت (بدون ملح) .

٣ - لان اللحم المستخدم فى الاكلات لحم بقر .

وبما أنه يغلب استخدام الفلفل ولحوم الخراف فى اكلات الشعب الليبى فكان له الاثر فى عدم تناولهم لمثل هذه الاكلات .

جدول رقم (٤)

كيفية تقديم الوجبات للمترلا .

على صنيه خاصه مقسمة	صنيه عليها أطباق	أطباق بدون صنيه
٢٢٠	—	—

يتضح من الجدول أن جميع المرضى تقدم لهم الوجبات على صفره خاصه مقسمة

جـــدول رقـــــــم (٥)

مكان تنــــاول النزلاء وجباتهـــــــــــم

فى السرير	حجرة خاصة	على مائدة بالحجرة	المجمـوع
١٨٣	١٢	٢٥	٢٢٠

يتضح من الجدول أن غالبية المرضى يتناولون وجباتهم على السرير مباشـــــرة أو على مائدة متحركة بجوار السرير وذلك نظرا لظروفهم الصحية التى تحول دون قيامهــــم •

أما القادرون على الحركة فانهم يتناولون وجباتهم اما فى حجرة خاصة وهم نزلاء قسم الانف والاذن والحنجرة أو على مائدة بالحجرة للاكل الجماعى ، وهذه الموائد توجد فى أغلب الاقسام •

جـــدول رقـــــــم (٦)

هل يحصـــــل النزلاء على وجبــــات أو أطعمة خاصـــة من خـــــــارج المستشفى ؟

لا يحصــل	يحصــــــل	المجموع
٢٠٧	١٣	٢٢٠
٩٤٪	٦٪	١٠٠٪

يتضح من الجدول ان هناك بعض المرضى ونسبتهم ٦ ٪ يحصلون على طعـــــام أو وجبات من خارج المستشفى وذلك عن طريق ذويهم الذين يحضرون لزيارتهم •

وتجدر الاشارة فى هذا الصدد ان تعليمات المستشفى تقضى بعدم احضـــــار وجبات للمريض •

جدول رقـــــم (٧)

الاسباب التى تدفع المريض للحصول على طعام من خارج المستشفـــى

الاكلات التى تقدم لاتصلح	طول مدة البقاء فى المستشفى	الرغبة فى اكلات خاصة	لان الاكل غير نظيف	المجموع
٥	١	٦	١	١٣

يتضح من اجابات المرضى الذين يحصلون على طعام من خارج المستشفـــى وعددهم ١٣ مريض ان الاسباب التى تدفعهم الى ذلك :ــ

١ ــ ان الاكلات التى تقدم من وجه نظارهم لاتصلح)

٢ ــ الرغبة فى اكلات خاصة ٠

وتجدر الاشارة ان هذه الاكلات الخاصة قد تتعارض مع حالة المريض الصحيـة وتعليمات الطبيب ٠

جدول رقـــــم (٨)

هل هناك مشاكل يراها النزلاء فيما يتصل بالتغذيــة وتقديـــم الوجبـــات

يوجد مشاكل	لايوجد مشاكل	المجمـــوع
٤٢	١٧٨	٢٢٠
٢	٨٠٪	١٠٠٪

يتضح من الجدول أن هناك عدد من المرضى (ونسبتهم ٢٠٪) يرون أن ــ هناك مشاكل متعلقة بالتغذية وتقديم الوجبات بالمستشفى ٠

جدول رقم (٩)

المشاكل الغذائية التي تقابل المرضى عند تقديم الوجبات لهم .

مسلسل	المشاكل	عدد النزلاء
١-	عدم نظافه بعض الاطعمه	٤
٢-	فساد بعض الاطعمه	٢
٣-	الأكل بارد	١١
٤-	اختلاط الأطعمه على الصنيه	٢
٥-	ارتفاع الملح	٢
٦-	طريقة الطهى غير متعود عليها	٧
٧-	كمية الأكل قليله	٨
٨-	وجود شحم باللحم	١
٩-	الأكلات برود و (شربه خضار)	٧
١٠-	الأكل صامت (بدون ملح)	١٢
١١-	عدم الرغبه فى اكل لحم البقر	٢
١٢-	عدم التنويع	٢
	المجموع	٦٠

يتضح من الجدول أن مشاكل التغذية التى يعانى منها المرضى بالمستشفى ممكن أن نحصرها فى ثلاث أنواع :-

النوع الأول :- مشاكل صحية جديرة بالاهتمام والحل السريع وهى :-

١ - عدم نظافة بعض الاطعمة المقدمة مثل السلاطة والارز والكسكسى .

٢ - فساد بعض الاطعمة المقدمة مثل الحليب والمكرونه .

النوع الثاني :- مشاكل جانبية ترجع الى تقديم الوجبات :-

١ - الاكل بارد .

٢ - اختلاط الاطعمة على الصنية .

النوع الثالث :- مشاكل جانبية ترجع الى مزاج المريض وعدم تعوده على اكلات المستشفى وتلك المشاكل مذكورة فى الجدول من رقم ٥ : ١٢ .

جدول رقم (١٠)

رأى المرضى فى مواعيد تقديم الوجبات

المواعيد مناسبة	المواعيد غير مناسبة
٢٠٦	١٤

تبين من الجدول أن الغالبية الساحقة من النزلاء تناسبهم مواعيد تقديم الوجبات .

جـــدول رقـــــم (٩)

رأى المرضى فيما لو فكرت ادارة المستشفى فى أعداد وجبات عن طريق رغباتهـم ؟

ناجحــــــه	غير ناجحـــه	المجمـــوع
١٣٢	٨٨	٢٢٠
٦٠٪	٤٠٪	١٠٠٪

يتضح من الجدول ان غالبية المرضى ونسبتهم ٦٠٪ يرون أن فكرة اعداد المستشفى لوجبات طبقا لرغبات المرضى فكرة ناجحه •

جدول رقـــــم (١٢)

الاسباب التى تجعل فكرة اعداد الوجبات طبقا لرغبات المرضى فكرة غير ناجحة

السبـــب	عدد المرضى
لان الطبيب هو الذى يحدد نوع الوجبات	٤٧
لانها لاتتناسب مع اراء جميع المرضى	٤١
المجمـــــوع	٨٨

يتضح من الجدول أن الاسباب التى تجعل فكرة اعداد الوجبات طبقا لرغبات المرضى فكرة غير ناجحة هى من وجه نظرهم :—

السبب الاول :— لان الطبيب هو الذى يحدد نوع الوجبات •

السبب الثانى :— لانها لاتتناسب مع أراء جميع المرضـــى •

الفصل الثالث

الوجبات الغذائية التي تقدم للنزلاء من ناحية النوعية وكمية الاستهلاك

فى هذا الفصل نوضح فيه ماتم عمله لمعرفة نوعية وكمية الاستهلاك للوجبات الغذائية التي تقدم للنزلاء على مدار خمسة أيام أبتداء من ٢٩/١١/٧٥م الى ٣/١٢/٧٥م .

وبما أن مستشفى طرابلس المركزي يشمل عشرة أقسام وهم (قسم العظام ، المسالك البوليه ، الامراض الباطنيه (المداواة) ، الجراحة ، الانف والاذن والحنجرة ، الامراض الجلدية بما فى ذلك باقي الاقسام وهي (الحروق والتجميل - الامراض الساريه - أمراض القلب - امراض النساء والولادة . وقد تم أخذ قسمين من هذه الاقسام يوميا مع أعتبار ان هذين القسمين يمثلان نوعية وكمية استهلاك الاكلات التي تقدم للاقسام فى ذلك اليوم ، وكان يسير العمل يوميا عن طريق معرفة الاصناف التي تخرج من المطبخ وكميتها وذلك بوزن محتويات الوجبه قبل ان تسلم للاقسام ويتم ذلك بالنسبة لجميع أصناف الوجبات (فطور ، وجبة أضافية ، غذاء ، عشاء) وبعد توزيع محتويات الوجبه على المرضى بوزن الباقي من التوزيع فى القسم لمعرفة الكمية التي يستهلكها المرضى من أصناف الوجبة .

وقمنا أيضا بأخذ عينة عشوائية من بين الاكلات التي قدمت للنزلاء بالاقسام وذلك بوزن محتويات الوجبه لمعرفة متوسط الكمية التي تقدم للنزيل الواحد . ثم بعد تناولهم للوجبة توزن بواقي محتويات الوجبة لنفس العينة لمعرفة متوسط الكمية المستهلكة والكمية المتبقية وتم ذلك بالنسبة لجميع الاقسام وفى الجدول رقم (٢٢) والموضح فيما بعد والخاص بقسم المداواة بأعتباره القسم الذي يشتمل على معظم الامراض الموجودة بالمستشفى توضيحا لذلك

ويأتي بعد ذلك وزن الكمية المتبقية من النزلاء جميعهم بالقسم وذلك لمعرفة مجموع ماتبقى من التوزيع بالقسم ومن المرضى بعد تناولهم للوجبة ومن ذلك نحصل على النسبة المئوية للمتبقى من محتويات الوجبة .

وفى التعليقات والجداول التالية توضيحا لذلك .....

التعليق حول الجـــداول

أولا بالنسبة لوجبة الافطار :

لوحظ أن أثناء فترة الدراسة التي أجريت في الفترة من ٢٩/ ١١/ ١٩٧٥ حتى ٣/ ١٢/ ١٩٧٥ قدمت للمرضى في وجبة الافطار الأغذية التالية :

الخبز والحليب يوميا

مربى وزبده مرتيـــن

بيض وجبنة (بيضاء ومثلثات ٢ مرات)

ونلاحظ من الجداول المرفقة أن استهلاك المرضى للبيض والجبنة والحليـــب جيد وأن هناك عدم اقبال شديد من المرضى على تناول المربى والزبده .

اذ بلغت نسبة المتبقي من المربى بقسمى الأمراض الباطنية وأمراض القلب ٤٤٪ وفي قسم الجراحة العامة ٦٤٪ .

وأن المتبقي من الزبدة تتراوح نسبته من ٦٠٪ في قسم الجراحة العامة الى ٧٥٪ في قسم الأمراض الباطنية .

ويرجع هذا الى عدم تعود المرضى على تناول هذين الصنفين في الافطار

ونلاحظ تأرجحا في استهلاك الخبز ففي الوقت الذى تم فيه استهلاك الخبـــز كله في قسم الأمراض الباطنية وقسم الجراحة العامة نجد أن المتبقي منه ٣٠٪ ، ٣١٪ بقسمى الأمراض الجلدية والأمراض السارية ، ٤٥٪ بقسم جراحة العظام وقد يرجـــع ارتفاع نسبة المتبقي من الخبز في وجبة الافطار الى أنه كان يقدم لبعض المرضى مع خبز العشاء مما يترتب عليه حفظه بطريقة غير سليمة تجعله معرض للتلوث بالحشرات الموجودة كالصراصير .

ثانيا وجبة الغذاء :ـ

قدمت للمرضى في وجبة الغذاء أثناء فترة الدراسة الأطباق والأغذية الآتية :

الخبز والسلاطة واللحم والبرود يوميا بالأضافة الى الفواكه

الشوربة مرتين والمكرونة مرتين والكسكسى مرة واحدة طيلة مدة الدراسة .

ونلاحظ من الجداول المرفقة أن هناك تفاوتا كبيرا بالنسبة لاستهلاك الخبـــز في الأقسام المختلفة وكان استهلاكه على النحو الآتي :ـ

في عدد قليل جدا من الأقسام استهلك الخبز كله " قسمى الأمراض الباطنيـــة والحروق والتجميل و ٩٤٪ ، ٩٧٪ منه بقسمي الجراحة العامة والأمراض الساريــة بينما نجد المتبقي في الأقسام الستة الأخرى يشكل نسبة عالية اذ بلغت نسبـــة المتبقي من الخبز ٧٣٪ بقسم جراحة العظام ، ٦٠٪ بقسم المسالك البولية ، ٤١٪ بقسم أمراض القلب .

السلاطــــــة :ـ

أما بالنسبة للسلاطة فان المتبقي منها يشكل نسبة كبيرة جدا فلم تستهلـــك كلها في أي قسم من الأقسام طيلة مدة الدراسة وأن حوالى ٣٥٪ من السلاطـــة لايتم استهلاكها وقد وصلت أعلى نسبة للمتبقي منها ٨٢٪ بقسم جراحة العظـــام وباقى الأقسام تتراوح النسبة بين ٣٠٪ ، ٣٦٪ بمعظم الأقسام

اللحــم : ــ

أما بالنسبة للحم فانه يقدم للمرضى اما مسلوقا أو مطهى فى الطبيخة أو بوفتيك أو كفته ويلاحظ من الجداول المرفقه أنه لم يستهلك اللحم كله في أي قســم من الأقسام طيلة مدة الدراسة وأن كميات كبيرة جدا لم تستهلك فى جميع الأقسام اذ بلغت نسبة المتبقى ٤٢٪ ، ٥٤٪ بقسمى أمراض النساء والولادة وأمراض الأنف والأذن والحنجرة ٠
وأن أعلى نسبة للمتبقى كانت ٨٠٪ بقسم أمراض القلب و ٦٦٪ بقسم الأمراض الباطنية ويرجع ارتفاع نسبة المتبقى من اللحم الى طريقة طهيه فالبوفتيك والكفته لايناسبان ذوق المرضى ٠ وهم لايقبلون عليه لعدم تعودهم على تناوله بمثل هذه الطريقــة كما أن الكفته لاتتمشى مع الحالة المرضية لبعض من المرضى ٠

البرود و : ــ

أما بالنسبة للبرود و فانه يقدم لبعض المرضى بكميات كبيرة كما هو مبين بالجداول المرفقة ولوحظ أنه لاتستهلك منها الا جزء ضئيل جدا ولم تستهلك الكمية المقدمــة للمرضى كلها بأى قسم من الأقسام اذ تتراوح نسبة المتبقى منها بين ٥٤٪ ، ٦٦٪ ٦٨٪ ، ٦٩٪ في كل من أقسام المسالك البولية ، الأمراض الجلدية ، أمراض النساء والولادة وقسم الأنف والأذن والحنجرة على الترتيب وقد بلغت أعلى نسبة للمتبقــى ٩٤٪ بقسم العظام ويرجع السبب في هذا الارتفاع الهائل لنسبة المتبقى الــى سببين : ــ

١ ــ عدم اقبال المرضى على هذا الصنف لعدم استساغته ٠
٢ ــ الكميات الخارجة من المطبخ تفوق احتياجات المرضى الذين يحتاجون الــى غذاء خاص مثل البرود و ٠

الشوربــــة : ــ

قدمت الشوربة مرتين طيلة مدة الدراسة لأقسام جراحة العظام ، المسالــك البولية ، الأنف والأذن والحنجرة وقسم الأمراض الجلدية ٠
ولوحظ أنها تقدم أيضا بكميات كبيرة للمرضى ٠
ولم تستهلك الكمية المقدمة من الشوربة كلها بأى قسم من الأقسام السابقة اذ وصلت نسبة المتبقى منها ٤٣٪ بقسم الأمراض الجلدية وبلغت أعلى نسبة للمتبقــــى ٧٣٪ بقسم جراحة العظام ويرجع هذا الارتفاع فى نسبة المتبقى منها الــــى عدم اقبال المرضى عليها لسوء اعدادها وتقديمها من ناحية وكذا الى ضخامة الكميات الخارجة من المطبخ من ناحية أخرى ٠

المكرونة : ــ

قدمت المكرونة طيلة مدة الدراسة لأقسام الأمراض الباطنية والجراحة العامــة وأمراض القلب والأمراض السارية ٠ فاذا نظرنا الى الجداول المرفقة نجد أن نسبــة استهلاك المكرونة ضئيل للغاية ٠ وأن جميع الأقسام التى قدمت فيها رفضتهـــا بنسب عالية جدا وصلت ٤٧٪ بقسم الجراحة العامة ، ٦٨٪ بقسم الأمراض الباطنيــة

٧٥٪ بقسم الأمراض السارية ، ٨٨٪ بقسم أمراض القلب ويرجع السبب فى هذا الارتفاع الضخم فى نسبة المتبقى من المكرونة الى طريقة اعدادها وتقديمها للمرضى • اذ يتم اعدادها قبل موعد الغذاء بوقت طويل جدا مما يترتب عليه وصولها باردة جدا للمرضى

الكسكسى : -

تم تقديم الكسكسى فى يوم واحد لقسم أمراض النساء والولادة وقسم الحروق وجراحة التجميل ولم يستهلك أى من القسمين الكمية المقدمة كلها وأن ماتبقى منه كانت نسبة ٢٦٪ بقسم الحروق ، ٤٧ ٪ فى قسم أمراض النساء والولادة ويرجع السبب فى ذلك أيضا الى وصوله باردا للمرضى وكذا طريقة طهيه المألوفة •

الفواكه : -

من المعروف أن تقدم الفواكه الطازجة يوميا للمرضى مع وجبة الغذاء ولكنه لوحظ أنه أثناء فترة الدراسة قدم التفاح ٣ مرات وعصير الخوخ مرة والفواكه المعلبة مرة أيضا •

من الجداول المرفقة اتضح أن كمية التفاح قد استهلكت كلها وكذلك عصير الخوخ أما الفواكه المعلبة فلم يقبل عليها المرضى فى القسمين الذين قدمت بهما اذ بلغت نسبة المتبقى من الفواكه المعلبة ٨٠٪ بقسم جراحة العظام ، ١٠٠٪ بقسم المسالك البولية •

والجدير بالذكر أن بالرغم من وجود أنواع عديدة من الفواكه فى الأسواق الا أن المتعهد لم يقدم سوى التفاح طيلة مدة الدراسة •

ثالثا وجبة العشاء : -

كان العشاء طيلة مدة الدراسة يتكون من الخبز والسلاطة والبرود والشوربة يوميا واللحم والبيض والجبنة والبطاطس لبعض المرضى •

فبالنسبة للخبز : -

من الجداول المرفقة نلاحظ أن استهلاك الخبز متفاوت فى معظم الأقسام اذ تتراوح نسبة المتبقى منه فى هذه الأقسام بين ١٢٪ ، ٣٠٪ بينما بلغت نسبة المتبقى فى أقسام أمراض القلب ٤١٪ وأمراض المسالك البولية ٥٠٪ وأمراض النساء والولادة ٦٤٪ •

البرود : -

قدم البرود لجميع الأقسام فى وجبة العشاء يوميا ماعدا قسم الحروق وجراحة التجميل وكانت نسبة المتبقى مرتفعة جدا اذ بلغت ١٠٠٪ فى قسم أمراض النساء والولادة و ٨٣٪ بقسم العظام ، ٦٩٪ بقسم أمراض القلب وأكثر من ٥٠٪ فى باقى الاقسام • ويرجع ارتفاع نسبة المتبقى من البرود لعدم اقبال المرضى عليه لطريقة اعداده غير المألوفة لديهم •

السلاطة : -

كانت السلاطة تقدم يوميا فى العشاء لجميع المرضى ومن الجداول المرفقة يتضح

أن نسبة المتبقي منها كبيرة جدا مما يدل على أن نسبة استهلاكها ضعيفة اذ تتراوح نسبة المتبقي في معظم الأقسام بين ٨١٪ ، ٤٢٪ وبلغت ٨١٪ في قسم المسالك البولية و ٨٤٪ بقسم جراحة العظام ، ٩٢٪ بقسم الحروق وجراحة التجميل ويرجع ارتفاع نسبة المتبقي من السلاطة الى أنه ينقصها باقي مكوناتها كالطماطم وعصير الليمون وكذا عدم العناية بغسلها الغسيل الجيد ٠

اللحم :-

يقدم اللحم في وجبة العشاء بكميات قليلة جدا في بعض الأقسام ولبعض الحالات وبالرغم من ذلك كانت نسبة المتبقي كبيرة أيضا اذ بلغت ٤٤٪ بقسم الأمراض السارية في الوقت الذي كانت الكمية المقدمة للقسم ٢ كجم ، ٥٠٪ عندما كانت الكمية المقدمة ٢٠٠ و ٠ كجم ٠

البطاطا :-

كانت تقدم مسلوقة ومهروسة لبعض المرضى مع اللحم وبكميات ضئيلة جدا ٠ وقد كانت تستهلك لدى بعض الأشخاص في بعض الأقسام وكان يرفضها البعض الآخر اذ بلغت نسبة المتبقي منها بقسم أمراض النساء والولادة ٦٦٪ في حين أن الكمية المقدمة للمرضى كانت ١ كجم ، ٥٠٪ عندما كانت الكمية المقدمة ١ كجم ٠

الجبنة :-

قدمت الجبنة ٣ أيام في العشاء لستة أقسام ومن الجداول المرفقة نلاحظ أن نسبة المتبقي من الجبنة متفاوته في الأقسام التي قدمت بها ولكنها ليست كبيرة اذ تتراوح النسبة بين ١٥٪ ، ٢٥٪ في ٤ أقسام وكانت أعلى نسبة ٣٢٪ في قسم الحروق والتجميل ٠

البيض :-

قدم البيض مرة واحدة في العشاء لقسمين فقط ولجميع المرضى بهما ومرة لبعض المرضى في قسمين آخرين وكانت نسبة المتبقي قليلة نسبيا وتتراوح بين ١١٪ ، ١٦٪ بالنسبة لقسمي العظام وقسم المسالك البولية ٠

أما بالنسبة لبعض المرضى في قسمي الأمراض السارية وأمراض القلب كانت نسبة المتبقي ٣٢٪ ، ٣٥٪ على الترتيب ٠

الكمية الخارجة من المطبخ لكل قسم وكمية الاستهلاك والفاقد فى الاطعمة

جدول رقم (١٢) المختلفة فى الوجبات المختلفة. " قسم العظام يوم ٢٩ / ١١ / ٧٥م عدد المرضى ٧٧ مريض

الوجبات	الاصناف	الكمية الخارجة من المطبخ بالكيلوجرام	الكمية المقدمة للمرضى	الباقى من التوزيع بالقسم	الكمية المستهلكة	الكمية المتبقية من المرضى	مجموع ماتبقى من التوزيع بالقسم ومن المرضى	النسبة المئوية للمتبقى كله
الافطار	بيض	٨١ كجم	٨٩ بيض	—	٨٩ بيضه	—	—	
	حليب	١٩ر٢٥٠ كجم	١٩ر٢٥٠ كجم	—	١٩ر٢٥٠	—	—	
	خبز	٧ر٧٠٠ كجم	٧ر٧٠٠ كجم	—	٤ر٢٠٠ كم	٣ر٥٠٠ كجم	٣ر٥٠٠ كم	٤٥ %
الوجبة الاضافية	حليب	١٩ر٢٥٠ كجم	١٩ر٢٥٠ كم	—	١٩ر٢٥٠ كجم	—	—	
	بسكويت	ر٩٢٤ كجم	ر٩٢٤ كجم	—	ر٩٢٤ كجم	—	—	
الغذاء	شوربة	٢٦ كجم	١٣ر٠٥٠ كجم	١٢ر٩٥٠ كجم	٦ر٩٥٠ كجم	٦ر١٠٠ كجم	١٩ر٠٥٠ كجم	٧٣ %
	برود و	٩ر٠٠ كجم	٢ كجم	٧ كجم	١ر٥٠٠ كجم	١ر٥٠٠ كجم	٨ر٥٠٠ كجم	٩٤ %
	لحم	١١ كجم	١٠ر٢٢٥ كجم	ر٧٧٥ كجم	٧ر١٢٥ كجم	٣ر١٠٠ كجم	٣ر٨٧٥ كجم	٣٥ %
	سلاطة	٧ر٠٠ كجم	٥ر٩٥٠ كجم	١ر٠٥٠ كجم	١ر٢٥٠ كجم	٤ر٧٠٠ كجم	٥ر٧٥٠ كجم	٨٢ %
	خبز	٧ر٧٠٠ كجم	٧ر٢٠٠ كجم	ر٥٠٠ كجم	٥ر١٠٠ كجم	٢ر١٠٠ كجم	٥ر٦٠٠ كجم	٧٣ %
	فاكهة معلبة	١١ر١٦٥ كجم	١١ر١٦٥ كجم	—	٢ر١٦٥ كجم	٩ر٠٠٠ كجم	٩ر٠٠٠ كجم	٨٠ %
العشاء	بيض	٨٦ بيضة	٧٧ بيضة	٩ بيضه	٧٧ بيضه	—	٩ بيضات	١١ %
	شوربة	٢٦ كجم	٢٢ر٦٠٠ كجم	٣ر٤٠٠ كجم	١٦ر٧٠٠ كجم	٥ر٩٠٠ كجم	٩ر٣٠٠ كجم	٣٦ %
	برود و	٨ كجم	٣ر٥٠٠ كجم	٤ر٥٠٠ كجم	١ر٤٠٠ كجم	٢ر١٠٠ كجم	٦ر٦٠٠ كجم	٨٣ %
	سلاطة	٧ كجم	٣ر٢٠٠ كجم	٣ر٨٠٠ كجم	١ر١٠٠ كجم	٢ر١٠٠ كجم	٥ر٩٠٠ كجم	٨٤ %
	خبز	٧ر٧٠٠	٧ر٧٠٠ كجم	—	٦ر٧٠٠ كجم	١ر٠٠٠ كجم	١ر٠٠٠ كجم	١٣ %

جدول رقم (١٤) وجبات قسم المسالك البولية يوم ٢٩/١١/١٩٧٥م عدد المرضى ٤٦ مريض

الوجبات	الاصناف	الكمية الخارجة من المطبخ بالكيلوجرام	الكمية المقدمة للمرضى	الباقي من التوزيع بالقسم	الكمية المستهلكة	الكمية المتبقية من المرضى	مجموع ما تبقى من التوزيع بالقسم ومن المرضى	النسبة المئوية للمتبقى كله
الافطار	بيض	٤٦ بيضة	٤٦ بيضة	—	٤٦ بيضة	—	—	—
	حليب	٥٠٠ر١١ كجم	٥٠٠ر١١ كجم	—	٥٠٠ر١١ كجم	—	—	—
	خبز	٦٠٠ر٤ كجم	٦٠٠ر٤ كجم	—	٠٠٠ر٤ كجم	٦٠٠ر كجم	٦٠٠ر كجم	١٣ %
الوجبة الاضافية	حليب	٥٠٠ر١١ كجم	٥٠٠ر١١ كجم	—	٥٠٠ر١١ كجم	—	—	—
	بسكويت	٢٧٦ر كجم	٢٧٦ر كجم	—	٢٧٦ر كجم	—	—	—
الغذاء	شوربة	٢١ كجم	٤٠٠ر١٩ كجم	٦٠٠ر١ كجم	٢٠٠ر١٥ كجم	٢٠٠ر٤ كجم	٨٠٠ر٥ كجم	٢٨ %
	برود و	٠٠٠ر٨ كجم	٥٠٠ر٤ كجم	٥٠٠ر٣ كجم	٧٠٠ر٣ كجم	٨٠٠ر كجم	٣٠٠ر٤ كجم	٥٤ %
	لحم	٥٠٠ر٤ كجم	٤٠٠ر٤ كجم	١٠٠ر كجم	٦٠٠ر٣ كجم	٨٠٠ر كجم	٩٠٠ر كجم	٢٠ %
	سلاطة	٥٠٠ر٧ كجم	٢٠٠ر٦ كجم	٣٠٠ر١ كجم	٦٠٠ر٥ كجم	٦٥٠ر كجم	٩٥٠ر كجم	١٢ %
	خبز	٦٠٠ر٤ كجم	٦٠٠ر٤ كجم	—	٨٠٠ر١ كجم	٨٠٠ر٢ كجم	٨٠٠ر٢ كجم	٦٠ %
	فاكهة محلية	٩٢٠ر٧ كجم	٩٢٠ر٧ كجم	—	—	٩٢٠ر٧ كجم	٩٢٠ر٧ كجم	١٠٠ %
العشاء	بيض	٥٥ بيضة	٤٦ بيضة	٩ بيضات	٤٦ بيضة	—	٩ بيضات	١٦ %
	شوربة	٢١ كجم	٦٠٠ر١٥ كجم	٤٠٠ر٥ كجم	٥٠٠ر١٠ كجم	١٠٠ر٥ كجم	٥٠٠ر١٠ كجم	٥٠ %
	برود و	٠٠٠ر٧ كجم	٥٠٠ر٣ كجم	٥٠٠ر٣ كجم	٣٠٠ر٢ كجم	٢٠٠ر١ كجم	٧٠٠ر٤ كجم	٦٧ %
	سلاطة	٠٠٠ر٣ كجم	٣٠٠ر٢ كجم	٧٠٠ر كجم	٥٥٠ر١ كجم	٧٥٠ر كجم	٤٥٠ر٢ كجم	٨١ %
	خبز	٦٠٠ر٤ كجم	٦٠٠ر٤ كجم	—	٣٠٠ر٢ كجم	٣٠٠ر٢ كجم	٣٠٠ر٢ كجم	٥٠ %

جدول رقم (١٥) وجبات قسم الامراض الباطنية " المداواة ٣٠/١١/٧٥م   عدد المرضى ١٥٥ مريض

الوجبات	الاصناف	الكمية الخارجة من المطبخ بالكيلو جرام	الكمية المقدمة للمرضى	الباقي من التوزيع بالقسم	الكمية المستهلكة	الكمية المتبقية من المرضى	مجموع الكمية الباقية من التوزيع بالقسم والباقي من المرضى	النسبة المئوية للمتبقى كله
الافطار	مربى	٦ر٧٩٥كجم	٦ر٧٩٥كجم	—	٣ر٧٩٥ كجم	٣ كجم	٣ كجم	٤٤ %
	زبدة	٢ كجم	٢ كجم	—	٥٠٠ر كجم	١ر٥٠٠	١ر٥٠٠ كجم	٧٥%
	خبزة	١٥ر٥٠٠ كجم	١٥ر٥٠٠ كجم	—	١٥ر٥٠٠ كجم	—	—	—
	حليب	٣٨ر٧٥٠ كجم	٣٨ر٧٥٠ كجم	—	٣٨ر٧٥٠ كجم	—	—	—
	بيض	٦٣ بيضة	٦٣ بيضة	—	٦٣ بيضة	—	—	—
	جبنة	٢٤٥ر كجم	٢٤٥ر كجم	—	٢٤٥ر كجم	—	—	—
	عصير خوخ	٢٠ علبة	٢٤٥ر كجم	—	٢٠ علبة	—	—	—
الوجبة الاضافية	حليب	٩٤ر٢٥٠ كجم	٩٤ر٢٥٠	—	٩٤ر٢٥٠	—	—	—
	بسكويت	٣ر١٠٠	٣ر١٠٠	—	٣ر١٠٠	—	—	—
الغذاء	لحم بوفتيك	١١ كجم	٩ر٧٠٠كجم	١ر٣٠٠ كجم	٤٠٠ر كجم	٩ر٣٠٠ كجم	١٠ر٦٠٠ كجم	٩٦ %
	مكرونة	٣٦ كجم	٢٣ كجم	١٣ كجم	١١ر٥٠٠ كجم	١١ر٥٠٠ كجم	٢٤ر٥٠٠ كجم	٦٨ %
	برود و	٥١ كجم	٤١ كجم	١٠ كجم	٣١ر٩٠٠ كجم	٩ر١٠٠ كجم	١٩ر١٠٠ كجم	٣٧ %
	سلاطة	٨ كجم	٨ كجم	—	٥ر٥٠٠كجم	٢ر٥٠٠ كجم	٢ر٥٠٠ كجم	٣١%
	خبز	١٥ر٥٠٠	١٥ر٥٠٠	—	١٥ر٥٠٠ كجم	—	—	—
	عصير خوخ	١٥٥ علبة	١٥٥ علبة	—	١٥٥ كجم	—	—	—
العشاء	شربة	٣١كجم	٢٢ر٥٠٠ كجم	٨ ½ كجم	١٤ كجم	٨ر٥٠٠ كجم	١٧ كجم	٥٥ %
	لحم	٨٠٠ر كجم	٨٠٠ر كجم	—	٨٠٠ر كجم	—	—	—
	بطاطا	١ر٠٠٠	١ر٠٠٠ كجم	—	١ر٠٠٠ كجم	—	—	—
	سلاطة	١٠ كجم	١٠ كجم	—	٨ر٠٠٠كجم	٢ر٠٠٠ كجم	٢ر٠٠٠ كجم	٢٠ %
	برود و	٤٤ كجم	٣٨ر٥٠٠ كجم	٥ر٥٠٠ كجم	٣٠ر٥٠٠ كجم	٨ كجم	١٣ر٥٠٠ كجم	٣١ %
	جبنة	٩ر٢٠٠ كجم	٧ر٩٠٠ كجم	١ر٣٠٠ كجم	٦ر٩٠٠ كجم	١ر٠٠٠ كجم	٢ر٣٠٠ كجم	٢٥ %
	خبز	١٥ر٥٠٠ كجم	١٥ر٥٠٠ كجم	—	١٥ر٥٠٠ كجم	—	—	—

جدول رقم (١٦) وجبات قسم الجراحة العامة ٣٠/١١/١٩٧٥ — عدد المرضى ١٧٣ مريض

الوجبات	الاصناف	الكمية الخارجة من المطبخ بالكيلوجرام	الكمية المقدمة للمرضى	الباقي من التوزيع بالقسم	الكمية المستهلكة	الكمية المتبقية من المرضى	مجموع المتبقي من التوزيع بالقسم من المرضى	النسبة المئوية للمتبقي كله
الافطار	مربى	٣ر٥٦٠ كجم	٣ر٥٦٠كجم	—	١ر٢٦٠ كجم	٢ر٣٠٠	٢ر٣٠٠ كجم	٦٤ %
	زبدة	١ر٠٠٠كجم	١ر٠٠٠ كجم	—	٤٠٠ر كجم	٦٠٠ر	٦٠٠ر كجم	٦٠ %
	خبز	١٧ر٣٠٠ كجم	١٧ر٣٠٠ كجم	—	١٧ر٣٠٠ كجم	—	—	صفر
	حليب	٤٣ر٢٥٠ كجم	٤٣ر٢٥٠ كجم	—	٤٣ر٢٥٠ كجم	—	—	—
	بيض	٦٩ بيضة	٦٩ بيضة	—	٦٩ بيضة	—	—	—
	جبنة	٢٨٠ر كجم	٢٨٠ر كجم	—	٢٨٠ر كجم	—	—	—
	عصير خوخ	٢٢ علبة	٢٢ علبة	—	٢٢ علبة	—	—	—
	عصير ليمون	١ر٥٠٠ كجم	١ر٥٠٠	—	١ر٥٠٠ كجم	—	—	—
الوجبة الاضافية	حليب	٦٩ر٧٥٠ كجم	٦٩ر٧٥٠ كجم	—	٦٩ر٧٥٠ كجم	—	—	—
	" كارنيشن	٤٤ علبة	٤٤ علبة	—	٤٤ علبة	—	—	—
	بسكويت	٢ر٠٧٦ كجم	٢ر٠٧٦ كجم	—	٢ر٠٧٦ كجم	—	—	—
غذاء	لحم بوفتيك	١٢ كجم	٨ر٣٠٠ كجم	٣ر٧٠٠ كجم	٥ر٤٧٥ كجم	٢ر٨٢٥ كجم	٦ر٥٢٥ كجم	٥٤ %
	لحم مسلوق	٥ر٥٠٠ كجم	٥ر٥٠٠ كجم	—	٤ر٣٠٠ كجم	١ر٢٠٠ كجم	١ر٢٠٠ كجم	٢١ر٨ %
	مكرونة	٣٥ كجم	٢٤ر٥٠٠ كجم	١٠ر٥٠٠ كجم	١٨ر٤٥٠ كجم	٦ر٠٥٠ كجم	١٦ر٥٥٠ كجم	٤٧ %
	برود و	٣٧ كجم	٢٨ر٤٠٠ كجم	٨ر٦٠٠ كجم	٢٦ر٥٥٠ كجم	١ر٨٥٠ كجم	١٠ر٤٥٠ كجم	٢٨ %
	سلاطة	٦ كجم	٤ر٩٠٠ كجم	١ر١٠٠ كجم	٤ر٢٠٠ كجم	٧٠٠ر كجم	١ر٨٠٠ كجم	٣٣ %
	خبز	١٧ر٣٠٠	١٧ر٣٠٠ كجم	—	١٦ر٨٠٠ كجم	٥٠٠ر كجم	٥٠٠ر كجم	٣ %
	عصير خوخ	١٦٩ علبة	١٦٩ كجم	—	١٦٩ تفاحة	—	—	—
	تفاح	٤ تفاح	٤ تفاح	—	٤ تفاح	—	—	—
عشاء	شربة	٣٦ كجم	١٩ر١٠٠ كجم	١٦ر٩٠٠ كجم	٨ر٨٠٠ كجم	١٠ر٣٠٠ كجم	٢٧ر٢٠٠ كجم	٧٦ %
	لحم	٨٠٠ر كجم	٨٠٠ر كجم	—	٨٠٠ر كجم	—	—	—
	بطاطا	١ر٠٠٠ كجم	١ر٠٠٠ كجم	—	١ر٠٠٠ كجم	—	—	—
	سلاطة	٩ر٠٠٠ كجم	٨ر٥٠٠ كجم	٥٠٠ر كجم	٧ر٤٠٠ كجم	١ر١٠٠ كجم	١ر٦٠٠ كجم	١٨ %
	برود و	٣٠ كجم	١٩ر١٠٠ كجم	١٠ر٩٠٠ كجم	١٣ر٤٠٠ كجم	٥ر٧٠٠ كجم	١٦ر٦٠٠ كجم	٥٥ %
	جبنة	١٤ر٢٠٠ كجم	١٢ر٢٠٠ كجم	٢ر٠٠٠ كجم	١٠ر٧٥٠ كجم	١ر٤٥٠ كجم	٣ر٤٥٠ كجم	٢٤ %
	خبز	١٧ر٣٠٠ كجم	١٣ر٧٠٠ كجم	٣ر٦٠٠ كجم	١٢ كجم	١ر٧٠٠ كجم	٥ر٣٠٠ كجم	٣١ %

جدول رقم (١٧) وجبات قسم الولادة وامراض النساء ١/١٢/٧٥م — عدد المرضى ٥٩ مريضة

الوجبات	الاصناف	الكمية الخارجة من المطبخ بالكيلوجرام	الكمية المقدمة للمرضى	الباقي من التوزيع بالقسم	الكمية المستهلكة	الكمية المتبقية من المرضى	مجموع الباقي من التوزيع بالقسم والمرضى	النسبة المئوية للمتبقى كله
الافطار	جبنة بيضاء	٣ر٣٠٠ كجم	٣ر٣٠٠ كجم	—	٣ر٣٠٠ كجم	—	—	
	بيض	١٢ بيضة	١٢ بيضة	—	١٢ بيضة	—	—	
	خبز	٥ر٩٠٠ كجم	٥ر٩٠٠ كجم	—	٥ر١٠٠ كجم	٢ر٨٠٠ كجم	٢ر٨٠٠ كجم	١٣٪
	حليب	١٤ر٣٥٠ كجم	١٤ر٧٥٠ كجم	—	١٤ر٧٥٠ كجم	—	—	
الوجبة الاضافية	حليب	٢٣ر٢٥٠ كجم	٢٣ر٢٥٠ كجم	—	٢٣ر٢٥٠ كجم	—	—	
	بسكويت	٧٠٨ر كجم	٧٠٨ر كجم	—	٧٠٨ر كجم	—	—	
	عصير خوخ	٦ علب	٦ علب	—	٦ علب	—	—	
الغذاء	لحم	٩ كجم	٧ر[illegible] كجم	١ر٨٠٠ كجم	٥ر٢٠٠	٢ر٠٠ كجم	٣ر٨٠٠ كجم	٤٢٪
	كسكسى	[illegible]ر٥٠٠ كجم	٢٤ر٥٠٠ كجم	—	١٣ر١٠٠ كجم	[illegible]ر٤٠٠ كجم	١١ر٤٠٠ كجم	٤٧٪
	سلاطة	٣ كجم	٢ر٩٠٠ كجم	١٠٠ر كجم	١ر٩٠٠ كجم	١ر٠٠٠ كجم	١ر١٠٠ كجم	٣٦٪
	برود و	١٠ كجم	٤ر٧٠٠ كجم	٥ر٣٠٠	٣ر٢٠٠ كجم	١ر٥٠٠ كجم	٦ر٨٠٠ كجم	٦٨٪
	بطاطس	١ر٢٠٠ كجم	١ر٢٠٠ كجم	—	٢٠٠ر كجم	١ر٠٠٠ كجم	١ر٠٠٠ كجم	٨٣٪
	خبز	٥ر٩٠٠ كجم	٥ر٧٠٠ كجم	٢٠٠ر كجم	٣ر٤٠٠ كجم	٢ر٣٠٠ كجم	١ر٥٠٠ كجم	٢٥٪
	تفاح	٥٩ تفاحة	٥٩ تفاحة	—	٥٩ تفاحة	—	—	
العشاء	لحم	٤٠٠ر كجم	٤٠٠ر كجم	—	٤٠٠ر كجم	—	—	
	بطاطس	٢ر٠٠٠ كجم	٥٠٠ر كجم	١ر٠٠٠ كجم	٥٠٠ر كجم	—	١ر٠٠٠ كجم	٦٦٪
	جبنة مثلثات	١٢٨ قطعة	١٢٦ قطعة	١٢ قطعة	١١٦ قطعة	—	١٢ قطعة	٩ر٣٪
	شوربة	١٦ر٥٠٠ كجم	١٦ر٥٠٠ كجم	—	٨ر٨٠٠ كجم	٧ر٧٠٠ كجم	٧ر٧٠٠ كجم	٤٧٪
	برود و	٨ر٠٠٠ كجم	٥ر٥٠٠ كجم	٢ر٥٠٠ كجم	—	٥ر٥٠٠ كجم	٨ر٠٠٠ كجم	١٠٠٪
	سلاطة	٧ر٠٠٠ كجم	٧ر٠٠٠ كجم	—	٥ر٧٠٠ كجم	١ر٣٠٠ كجم	١ر٣٠٠ كجم	١٨٪
	خبز	٥ر٩٠٠ كجم	٥ر٩٠٠ كجم	—	٢ر١٠٠ كجم	٣ر٨٠٠ كجم	٣ر٨٠٠ كجم	٦٤٪

جدول رقم (١٨) وجبات قسم الحروق والتجميل ١/١٢/٧٥م — عدد المرضى ٤١ مريض

الوجبات	الاصناف	الكمية الخارجة من المطبخ بالكيلوجرام	الكمية المقدمة للمرضى	الباقي من التوزيع بالقسم	الكمية المستهلكة	الكمية المتبقية من المرضى	مجموع الباقي من التوزيع بالقسم والمرضى	النسبة المئوية للمتبقى كله
الافطار	جبنة بيضاء	١٠٠ر٢كجم	١٠٠ر٢ كجم	—	١٠٠ر٢كجم	—	—	—
	بيض	١٢ بيضة	١٢ بيضة	—	١٢ بيضة	—	—	—
	خبز	١٠٠ر٤كجم	١٠٠ر٤كجم	—	٣٠٠ر٣كجم	٨٠٠ر كجم	٨٠٠ر كجم	٩٥%
	حليب	٢٥٠ر١٠كجم	٢٥٠ر١٠كجم	—	٢٥٠ر١٠كجم	—	—	—
الوجبة الاضافية	حليب	٧٥٠ر١٣كجم	٧٥٠ر١٣كجم	—	٧٥٠ر١٣كجم	—	—	—
	بسكويت	٩٠٠ر كجم	٩٠٠ر كجم	—	٩٠٠ر كجم	—	—	—
	عصير خوخ	٦ علب	٦ علب	—	٦ علب	—	—	—
الغذاء	لحم	٠٠٠ر٦كجم	٠٠٠ر٦كجم	—	٧٠٠ر٥كجم	٣٠٠ر كجم	٣٠٠ر كجم	٥ %
	كسكس	٠٠ر١٧كجم	٤٠٠ر١٦كجم	٦٠٠ر كجم	٦٠٠ر١٢كجم	٨٠٠ر٣كجم	٤٠٠ر٤كجم	٢٦%
	سلاطة	٠٠٠ر٢كجم	٠٠٠ر٢كجم	—	٤٠٠ر١كجم	٦٠٠ر كجم	٦٠٠ر كجم	٣٠%
	خبز	١٠٠ر٤كجم	١٠٠ر٤كجم	—	١٠٠ر٤كجم		—	—
	تفاح	٤١ تفاحة	٤١ تفاحة	—	٤١ تفاحة	—	—	—
العشاء	لحم	٤٠٠ر كجم	٤٠٠ر كجم	—	٢٥٠ر كجم	١٥٠ر كجم	١٥٠ر كجم	٣٨%
	بطاطس	٠٠٠ر١كجم	٠٠٠ر١كجم	—	٥٠٠ر كجم	٥٠٠ر كجم	٥٠٠ر كجم	٥٠%
	جبنة مثلثات	٨٨ قطعة	٧٤ قطعة	١٤ قطعة	٥٩ قطعة	١٥ قطعة	٢٩ قطعة	٣٣%
	شوربة	٢١ كجم	٠٠٠ر١٤كجم	٠٠٠ر٧كجم	٥٠٠ر٦كجم	٥٠٠ر٧كجم	٥٠٠ر١٤كجم	٦٩%
	سلاطة	٠٠٠ر٤كجم	٨٠٠ر٢كجم	٢٠٠ر١كجم	٣٠٠ر كجم	٥٠٠ر٢كجم	٧٠٠ر٣كجم	٩٣%
	خبز	١٠٠ر٤كجم	١٠٠ر٤كجم	—	٦٠٠ر٣كجم	٥٠٠ر كجم	٥٠٠ر كجم	١٢%

جدول رقم (١٩) وجبات قسم الامراض السارية ٢/١٢/١٩٧٥ عدد المرضى ٦٣ مريض

الوجبات	الاصناف	الكمية الخارجة من المطبخ بالكيلوجرام	الكمية المقدمة للمرضى	الكمية المتبقية من التوزيع	الكمية المستهلكة	الكمية المتبقية من المرضى	مجموع الباقي من التوزيع والمتبقي من المرضى بالقسم	النسبة المئوية للمتبقي كله
الافطار	زبدة	١ر٠٠ كجم	١ر٠٠٠ كجم	—	٠ر٥٠٠ كجم	٠ر٥٠٠ كجم	٠ر٥٠٠ كجم	٥٠ %
	مربى	٥ر٥٠٠ كجم	٥ر٥٠٠ كجم	—	٢ر٠٠٠ كجم	٣ر٥٠٠ كجم	٣ر٥٠٠ كجم	٦٤ %
	خبز	٦ر٣٠٠ كجم	٦ر٣٠٠ كجم	—	٤ر١٠٠ كجم	٢ر٢٠٠ كجم	٢ر٢٠٠ كجم	٣١%
	حليب	١٩ر٠٠ كجم	١٩ر٠٠ كجم	—	١٩ر٠٠ كجم	—	—	—
الوجبة الاضافية	ياغورت	٦٣ علبة	٦٣ علبة	—	٦٣ علبة	—	—	—
	بسكويت	ر٧٥٦ كجم	ر٧٥٦ كجم	—	ر٧٥٦ كجم	—	—	—
الغذاء	مكرونة	١١ كجم	٤ر٧٠٠ كجم	٦ر٣٠٠ كجم	٢ر٧٠٠ كجم	٢ر٠٠٠ كجم	٨ر٣٠٠ كجم	٧٥%
	لحم	١١ كجم	٩ر٠٠ كجم	٢ر٠٠ كجم	٧ر٩٠٠ كجم	١ر١٠٠ كجم	٣ر١٠٠ كجم	٢٨%
	بروود و	٢٦ كجم	١٩ر٧٠٠ كجم	٦ر٣٠٠ كجم	١٢ر٧٠٠ كجم	٧ر٠٠٠ كجم	١٣ر٣٠٠ كجم	٥١ %
	سلاطة	٥ر٠٠٠ كجم	٤ر٣٠٠ كجم	ر٧٠٠ كجم	٣ر٦٠٠ كجم	ر٧٠٠ كجم	١ر٤٠٠ كجم	٢٨%
	خبز	٦ر٣٠٠ كجم	٦ر٣٠٠ كجم	—	٦ر٠٠٠ كجم	ر٣٠٠ كجم	ر٣٠٠٠ كجم	٤ر٨%
	تفاح	٦٣ تفاحة	٦٣ تفاجة	—	٦٣ تفاحة	—	—	—
العشاء	بيض	١٥ بيضة	١٠ بيضات	٥ بيض	١٠ بيضات	—	٥ بيضات	٣٣%
	لحم	٢ر٥٠٠ كجم	٢ر٥٠٠ كجم	—	١ر٥٠٠ كجم	١ر٠٠٠ كجم	١ر١٠٠ كجم	٤٤%
	شوربة	٩ر٠٠٠ كجم	—	٩ر٠٠٠ كجم	—		٩ر٠٠٠ كجم	١٠٠%
	بروود و	٣٠ر٠٠٠ كجم	٢٢ر٧٠٠ كجم	٧ر٣٠٠ كجم	٢٠ر٣٥٠ كجم	٢ر٣٥٠ كجم	٩ر٦٥٠ كجم	٣٢ %
	سلاطة	٦ر٠٠٠ كجم	٤ر٣٠٠ كجم	١ر٧٠٠ كجم	٣ر٥٥٠ كجم	ر٧٥٠ كجم	٢ر٤٥٠ كجم	٤١%
	خبز	٦ر٣٠٠ كجم	٦ر٣٠٠ كجم	-	٥ر٢٠٠ كجم	١ر١٠٠ كجم	١ر١٠٠ كجم	١٧%

جدول رقم (٢٠) وجبات قسم امراض القلب ٢/١٢/٧٥م عدد المرضى ٣٤ مريض

الوجبات	الاصناف	الكمية الخارجة من المطبخ بالكيلوجرام	الكمية المقدمة للمرضى	الباقي من التوزيع بالقسم	الكمية المستهلكة	الكمية المتبقية من المرضى	مجموع الباقي من التوزيع بالقسم ومن المرضى	النسبة المئوية للمتبقى كله
الافطار	زبدة	٤٥٤ر كجم	٤٥٤ر كجم	—	٢٥٤ر كجم	٢٠٠ر كجم	٢٠٠ر كجم	٤٤٪
	مربى	٣٥٠ر١ كجم	٣٥٠ر١ كجم	—	٤٠٠ر كجم	٩٥٠ر كجم	٩٥٠ر كجم	٧٠٪
	بيض	٨ بيضات	٨ بيضات	—	٨ بيضات	—	—	—
	خبز	٤٠٠ر٣ كجم	٤٠٠ر٣ كجم	—	٠٠٠ر٣ كجم	٤٠٠ر كجم	٤٠٠ر كجم	١٢٪
	حليب	٥٠٠ر٨ كجم	٥٠٠ر٨ كجم	—	٥٠٠ر٨ كجم	—	—	—
الوجبة الاضافية	حليب	٥٠٠ر٨ كجم	٥٠٠ر٨ كجم	—	٥٠٠ر٨ كجم	—	—	—
	بسكويت	٧٠٠ر كجم	٧٠٠ر كجم	—	٧٠٠ر كجم	—	—	—
الغذاء	مكرونة	٠٠ر١٢ كجم	٠٠ر٥ كجم	٧ كجم	٥٠٠ر١ كجم	٥٠٠ر٣ كجم	٥٠٠ر١٠ كجم	٨٨٪
	لحم	٠٠ر٤ كجم	٥٠٠ر٣ كجم	٥٠٠ر كجم	٨٠٠ر كجم	٧٠٠ر٢ كجم	٢٠٠ر٣ كجم	٨٠٪
	برود و	٠٠٠ر٩ كجم	٥٠٠ر٨ كجم	٥٠٠ر كجم	٢٠٠ر٣ كجم	٣٠٠ر٥ كجم	٨٠٠ر٣ كجم	٤٢٪
	سلاطة	٠٠ر٣ كجم	٠٠ر٣ كجم	—	٤٠٠ر٢ كجم	٦٠٠ر كجم	٦٠٠ر كجم	٢٠٪
	خبز	٤٠٠ر٣ كجم	٤٠٠ر٣ كجم	—	٠٠ر٢ كجم	٤٠٠ر١ كجم	٤٠٠ر١ كجم	٤١٪
	تفاح	٣٤ تفاحة	٣٤ تفاحة	—	٣٤ تفاحة	—	—	—
	ياغورت	٣٤ علبة	٣٤ علبة	—	٣٤ علبة	—	—	—
العشاء	بيض	٣٤ بيضة	٢٦ بيضة	٨ بيضات	٢٢ بيضة	٤ بيضات	١٢ بيضة	٣٥٪
	لحم	٢٠٠ر كجم	٢٠٠ر كجم	—	١٠٠ر كجم	١٠٠ر كجم	١٠٠ر كجم	٥٠٪
	بطاطس	٠٠ر١ كجم	٠٠٠ر١ كجم	—	٨٠٠ر كجم	٢٠٠ر كجم	٢٠٠ر كجم	٢٠٪
	شوربة	٥٠٠ر٨ كجم	٥٠٠ر٨ كجم	—	٥٠٠ر٥ كجم	٠٠٠ر٣ كجم	٠٠ر٣ كجم	٣٥٪
	برود و	٠٠٠ر٨ كجم	٠٠ر٤ كجم	٠٠ر٤ كجم	٥٠٠ر٢ كجم	٥٠٠ر١ كجم	٥٠٠ر٥ كجم	٦٩٪
	خبز	٤٠٠ر٣ كجم	٤٠٠ر٣ كجم	—	٠٠٠ر٢	٤٠٠ر١	٤٠٠ر١	٤١٪
	سلاطة	٠٠٠ر٤ كجم	٠٠٠ر٤ كجم	—	٧٠٠ر٢	٣٠٠ر١	٣٠٠ر١	٣٣٪

جدول رقم (٢١) وجبات قسم الانف والاذن والحنجرة يوم ٣/١٢/٧٥م — عدد المرضى ٤٥ مريض

الوجبات	الاصناف	الكمية الخارجة من المطبخ بالكيلوجرام	الكمية المقدمة للمرضى	الباقي من التوزيع بالقسم	الكمية المستهلكة	الكمية المتبقية من المرضى	مجموع الباقي من التوزيع بالقسم ومن المرضى	النسبة المئوية للمتبقي كله
الافطار	بيض	٦٤ بيضة	٦٤ بيضة	—	٥٨ بيضة	٦ بيضات	٦ بيضات	٩٪
	زبدة	٥٠٠ر٠ كجم	٥٠٠ر٠ كجم	—	٥٠٠ر٠ كجم	—	—	—
	حليب	٥٠٠ر٢٢ كجم	٥٠٠ر٢٢ كجم	—	٥٠٠ر٢٢ كجم	—	—	—
	خبز	٥٠٠ر٤ كجم	٥٠٠ر٤ كجم	—	٨٠٠ر٣ كجم	٧٠٠ر٠ كجم	٧٠٠ر٠ كجم	٥ر١٥٪
الوجبة الاضافية	حليب	٥٠٠ر١٤ كجم	٥٠٠ر١٤ كجم	—	٥٠٠ر١٤ كجم	—	—	—
	بسكويت	٥٤٠ر٠ كجم	٥٤٠ر٠ كجم	—	٥٤٠ر٠ كجم	—	—	—
	يغورت	٥٢ علبة	٥٢ علبة	—	٤٥ علبة	٧ علبة	٧ علبة	١٣٪
الغذاء	لحم	٠٠ر٧ كجم	٧٠٠ر٤ كجم	٣٠٠ر٢ كجم	٥٠٠ر٣ كجم	٢٠٠ر١ كجم	٨٠٠ر٣ كجم	٥٤ ٪
	شوربة	٠٠ر١٩ كجم	٠٠ر١٩ كجم	—	٧٠٠ر١٤ كجم	٣٠٠ر٤ كجم	٣٠٠ر٤ كجم	٢٣ ٪
	برود و	٠٠٠ر١٠ كجم	١٠٠ر٣ كجم	٩٠٠ر٦ كجم	١٠٠ر٣ كجم	—	٩٠٠ر٦ كجم	٦٩٪
	سلاطة	٠٠ر٣ كجم	٩٠٠ر٢ كجم	١٠٠ر٠ كجم	٣٠٠ر٢ كجم	٦٠٠ر٠ كجم	٧٠٠ر٠ كجم	٢٣ ٪
	خبز	٥٠٠ر٤ كجم	٥٠٠ر٤ كجم	—	٢٠٠ر٣ كجم	٣٠٠ر١ كجم	٣٠٠ر١ كجم	٢٩٪
	تفاح	٤٥ تفاحة	٣٠ تفاحة	١٥ تفاحة	٣٠ تفاحة	—	—	—
	يوجا مشمش	٢٠ علبة	٢٠ علبة	—	٢٠ علبة	—	—	—
العشاء	جبنة مثلثات	٩٦ قطعة	٩٢ قطعة	٤ قطع	٧٧ قطعة	١٥ قطعة	١٩ قطعة	٢٠٪
	سلاطة	٠٠ر٣ كجم	٢٠٠ر٢ كجم	٨٠٠ر٠ كجم	٧٠٠ر١ كجم	٥٠٠ر٠ كجم	٣٠٠ر١ كجم	٤٣٪
	برود و	٠٠ر٩ كجم	٥٠٠ر٣ كجم	٥٠٠ر٥ كجم	٥٠٠ر٣ كجم	—	٥٠٠ر٥ كجم	٥١٪
	شوربة	٠٠ر١٣ كجم	٠٠ر١٢ كجم	٠٠ر١ كجم	٥٠٠ر٩ كجم	٥٠٠ر٢ كجم	٥٠٠ر٣ كجم	٤٢ ٪
	خبز	٥٠٠ر٤ كجم	٥٠٠ر٤ كجم	—	٥٥٠ر٣ كجم	٩٥٠ر٠ كجم	٩٥٠ر٠ كجم	٢١٪

جدول رقم (٢٢) وجبات قسم الامراض الجلدية ٣/١٢/٧٥م   عدد المرضى ٦٧ مريض

الوجبات	الاصناف	الكمية الخارجة من المطبخ بالكيلوجرام	الكمية المقدمة للمرضى	الباقي من التوزيع بالقسم	الكمية المستهلكة	الكمية المتبقية من المرضى	مجموع الباقي من التوزيع بالقسم ومن المرضى	النسبة المئوية للمتبقي كله
الافطار	جبنة بيضا	٢٥٠ر كجم	٢٥٠ر كجم	—	٢٥٠ر كجم	—	—	—
	بيض	٨٢ بيضة	٨٢ بيضة	—	٧٢ بيضة	١٠ بيضات	١٠ بيضات	١٢ %
	زبدة	٥٠ر كجم	٥٠ر كجم	—	٥٠ر كجم	—		—
	جبنة مثلثات	١٣٦ر قطعة	١٣٦ قطعة	—	١٠٦ قطعة	٣٠	٣٠ قطعة	٢٢%
	حليب كرنيشن	٥ علب	٥ علب	—	٥ علب	—	—	—
	حليب	٣٠ر كجم	٣٠ر٠٠٠ كجم	—	٣٠ر٠٠٠ كجم	—	—	—
	خبز	٦ر٧٠٠ كجم	٦ر٧٠٠ كجم	—	٤ر٧٠٠ كجم	٢ر٠٠	٢ر٠٠ كجم	٣٠%
الوجبة الاضافية	حليب	٣٠ر٠٠٠ كجم	٣٠ر٠٠ كجم	—	٣٠ر٠٠ كجم	—	—	—
	بسكويت	١ر٤٠٠ كجم	١ر٤٠٠ كجم	—	١ر٤٠٠ كجم	—	—	—
	عصير مشمش	٤٢ علبة	٤٢ علبة	—	٤٢ علبة	—	—	—
الغذاء	لحم	١٣ر٠٠٠ كجم	١٠ر٠٠٠ كجم	٣ر٠٠ كجم	٩ر٨٠٠ كجم	٢٠٠ر كجم	٣ر٢٠٠ كجم	٢٥%
	شوربة	٣١ر٠٠٠ كجم	٢١ر٧٠٠ كجم	٩ر٣٠٠ كجم	١٧ر١٠٠ كجم	٤ر٦٠٠ كجم	٣ر٣٠٠ كجم	٤٣%
	برودو	١٠ر٠٠٠ كجم	٤ر٥٥٠ كجم	٥ر٤٥٠ كجم	٣ر٤٥٠ كجم	١ر١٠٠ كجم	٦ر٥٥٠ كجم	٦٦%
	سلاطة	٦ر٠٠ كجم	٤ر٦٠٠ كجم	١ر٤٠٠ كجم	٣ر٩٠٠ كجم	٧٠٠ر كجم	٢ر١٠٠ كجم	٣٥%
	خبز	٦ر٧٠٠ كجم	٦ر٧٠٠ كجم	—	٥ر٨٠٠ كجم	٩٠٠ر كجم	٩٠٠ر كجم	١٣%
	تفاح	٦٧ تفاحة	٦٧ تفاحة	—	٦٧ تفاحة	—	—	—
العشاء	لحم	٤ر٠٠ كجم	٣ر٨٠٠ كجم	٤٠٠ر كجم	٣ر٦٠٠ كجم	٢٠٠ر كجم	٦٠٠ر كجم	١٥%
	بطاطس	٢ر٠٠٠ كجم	٢ر٠٠ كجم	—	١ر٥٠٠ كجم	٥٠٠ر كجم	٥٠٠ر كجم	٢٥ %
	جبنة مثلثات	١٣٦ قطعة	١٢٦ قطعة	١٠ قطع	١١٦ قطعة	١٠ قطع	٢٠ قطعة	١٥%
	سلاطة	٤ر٠٠ كجم	٣ر٧٠٠ كجم	٣٠٠ر كجم	٢ر٦٠٠ كجم	١ر١٠٠ كجم	١ر٤٠٠ كجم	٣٥%
	برودو	٦ر٠٠ كجم	٤ر٥٠٠ كجم	١ر٥٠٠ كجم	٣ر٠٠٠ كجم	١ر٥٠٠ كجم	٣ر٥٠٠ كجم	٥٠%
	شوربة	٣١ر٠٠٠ كجم	٣٠ر٥٠٠ كجم	٥٠٠ر كجم	٢١ر٠٠ كجم	٩ر٥٠٠ كجم	١٠ر٠٠٠ كجم	٢٩%
	خبزة	٦ر٧٠٠ كجم	٦ر٧٠٠ كجم	—	٥ر٢٠٠ كجم	١ر٥٠٠ كجم	١ر٥٠٠ كجم	٢٢ %

جدول رقم (٢٣)　　قسم المداواة ٣٠/١١/١٩٧٥م (الأمراض الباطنيه)

الاصناف	الكمية المقدمة	الكمية المستهلكه	الكمية المتبقية	النسبه المئوية للمستهلك	ملاحظات
الافطار					
مربى	٦٠ جم	٣٤ جم	٢٦ جم	٥٦٪	
زبده	١٨ جم	٤٫٥ جم	١٣٫٥ جم	٢٥٪	بعض المرض افطارهم مكون
خبز	١٠٠ جم	١٠٠ جم	–	١٠٠٪	من الزبده والمربى
حليب	٢٥٠ جم	٢٥٠ جم	–	١٠٠٪	والبعض الآخر من البيض أو الجبنه
بيض	١ بيضه	١ بيضه	–	١٠٠٪	بعض المرض
جبنه	٧٠ جم	٧٠ جم	–	١٠٠٪	لبعض المرض
عصير خوخ	١ علبه	١ علبه	–	١٠٠٪	لبعض المرض
الغذاء					
لحم	٥٥ جم	٢	٥٣ جم	٤٪	
مكرونه	٤٠٠ جم	١٩٨ جم	٢٠٢ جم	٤٩٫٥٪	
برود و	٣٥٠ جم	٢٧٣جم	٧٧ جم	٧٨٪	
سلاطه	٤٦ جم	٣١ جم	١٥ جم	٦٧٪	
خبز	١٠٠ جم	١٠٠ جم	–	١٠٠٪	
عصير خوخ	١ علبه	١ علبه	–	١٠٠٪	
العشاء					
شوربه	٣٨٨جم	٢٤١ جم	١٤٧ جم	٦٢٪	
لحم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	–	١٠٠٪	لبعض الافراد
بطاطا	١٢٥ جم	١٢٥ جم	–	١٠٠٪	لبعض الافراد
سلاطه	٥٧ خم	٤٦ جم	١١ جم	٨٠٪	
برود و	٣٢٩ جم	٢٦٠ جم	٦٩ جم	٧٩٪	
جبنه	٤٥ جم	٣٩ جم	٦ جم	٨٦٪	
خبز	١٠٠ جم	١٠٠ جم	–	١٠٠٪	
الوجبة الاضافيه					
حليب	٢٥٠ جم	٢٥٠ جم	–	١٠٠٪	
بسكويت	١٨ جم	١٨ جم	–	١٠٠٪	

٥٠/٠٠٠٠

الفصل الرابع

المخلفـــــات

وفي هذا الفصل نوضح فيه ماتم بالنسبة لتحديد الكميات الضائعة من الخضروات واللحوم وذلك من بداية استلام هذه المواد من المتعهد الى أن يتم أعدادها •

بالنسبة للخضروات ••• بعد أن يتم أستلامها من المتعهد في الصباح ، تأخذ أوزانها ثم يقوم العاملون بالمطبخ الى نقلها الى غرفة خاصة لنزع الأجزاء التالفة ثم غسلها وتقطيعها وهذه الخضروات هي (بصل أخضر ، بصل جاف ، طماطم أخضر قرعة حمراء ، قرعة بيضاء ، جزر ، بطاطا ، لفت ، سلق ، بقدونس ، سلاطة) • وبعد ذلك نقوم بوزن مخلفات جميع الخضروات السابقة الذكر •

أما بالنسبة للحوم فانها تورد بكميات كبيرة ويتم تخزينها في ثلاجة ملحقة بالمطبخ ويتم أخذ الكمية المقررة منها يوميا بعد ازالة العظام التى تستعمل في الشوربة وعند أعداد اللحم يزال منها الألياف والعصب ثم نقوم بعد ذلك بوزن جميع مخلفات اللحم التى تنتج قبل طهى اللحم وبعد نضجه وتقطيعه •

وفي الجدول رقم (٢٤) الخاص بالمخلفات والوارد فيما بعد يتبين أن نسبة المخلفات من البصل الأخضر كانت أكبر نسبة اذ بلغت ٥٤،١ ٪ بعكس البصل الجاف الذى بلغت نسبته ١،٣ ٪ ويرجع ذلك لان البصل الأخضر تنزع جميع الأجزاء الخضراء منه •
وتلتها في النسبة مخلفات السلاطة اذ بلغت ٤٨،٧ ٪ ويرجع ذلك الى رداءة السلاطة المستلمة من المتعهد وبالتالى يضطر العاملون الى نزع جزء كبير منها لضمان جودة وسلامة الجزء الباقى بعد التنظيف •

وكذلك لجهلهم بان القيمة الغذائية في الأوراق الخضراء الداكن وليست في الأوراق البيضاء •

كما نلاحظ أيضا من الجدول أن نسبة مخلفات البطاطا قليلة جدا وذلك بفضل استخدام آلة خاصة بتقشيرها والتى تعمل على نزع الطبقة الخارجية الرقيقة فقط اذ بلغت نسبة مخلفاتها ٢ ٪ •
ويجدر الاشارة الى أن تقشير البطاطا بهذه الطريقة يجعلها تحتفظ بأغلب مكوناتها الغذائية •

كما أتضح أيضا أن نسبة المخلفات لباقى الخضروات كانت على النحو التالى جزر ٢١ ٪ لفت ٢٦،٧ ٪ ، قرعة حمراء ٢١ ٪ ، بقدونس ١٩،١ ٪ ، سلق ٨،٢ ٪ ، قرعة بيضا ٧،٢ ٪ ، طماطم أخضر ٤،٦ ٪ •

أما بالنسبة لمخلفات اللحوم (بدون عظام) فقد بلغت نسبتها ٤،٦ ٪ وهى عبارة عن الألياف والعصب وهذه النسبة كانت لمخلفات اللحم قبل الطهى وبعده •

جدول رقم ٢٤

مخلفات الخضروات واللحم طيلة أيام الدراسة بعد استلامها من المتعهد وقبل الطهي

الأصناف	المستلم كجم	المخلفات كجم	النسبة المئوية للمخلفات ٪	ملاحظات
بصل أخضر	٧٣	٣٩ر٥	٥٤ر١ ٪	
بصل جاف	١١٥	١٦	١ر٣ ٪	
طماطم أخضر	١٠٢	٥	٤ر٩ ٪	
قرعة حمراء	٩٠ر٥	١٩	٢١ ٪	
قرعة بيضاء	٥٢	٤	٧ر٧ ٪	
جزر	٧١	٢٢	٣١ ٪	
بطاطا	٣٥٢	٧	٢ ٪	
لفت	٧٣	١٩ر٥	٢٦ر٧ ٪	
سلق	٤٩	٤	٨ر٢ ٪	
بقدونس	٢٢	٢	٩ر١ ٪	
سلاطة	٩٤٠	٤٥٧ر٥	٤٨ر٧ ٪	
لحم (بدون عظام)	١١٢٧	٥١ر٥	٤ر٦ ٪	المخلفات قبل الطهي وبعد الألياف والعصب

الفصل الخامس

الحليـــــب

فى هذا الفصل نتناول فيه حصر كميات الحليب التى توزع على المرضى وعلى العاملين بالأقسام ، كما تناولنا أيضا حصر الكميات التى وزعت من الحليب على العمال الاخـــرون بالمستشفى وتم حصر هذه الكميات ليوم واحد فقط باعتباره انه يمثل باقى الأيام .

وفى الجداول الموضحة فيما بعد يتبين أن مايخص المرضى من الحليب فى اليوم الواحد لجميع الأقسام بلغت نسبته ٣١٪ من كمية الحليب التى تدخل المستشفى .

أما مايخص عمال الأقسام فقد بلغت نسبته ٢٣٪ ، أما باقى العمال فى المستشفـــى فكانت نسبة أستهلاكهم للحليب ٤٦٪ .

مما تقدم يتبين أن كمية الحليب التى يأخذها المرضى أقل بكثير من التى يأخذهـــا العمال وخاصة العمال الاخرون بالمستشفى والذين ليس لهم علاقة مباشرة بالمرضـــــى أو الأمراض . ولم يتبين لنا طيلة الدراسة الحكمة من هذا التوزيع .

وكان من الأجدر الاستفادة بهذه الكميات الضخمة من الحليب فى تغذية المرضـــى الذين هم فى أشد الحاجة الى هذه المادة الغذائية أكثر من غيرهم . والاتكـــــون المستشفى سببا فى أختفاء الحليب من الأسواق المحلية وخلق متاعب لبعض الأفـــراد الذين لم يحالفهم الحظ فى الحصول عليه لأسرهم الذين هم فى أمس الحاجة اليه .

ط / عفت

جدول رقم (٢٥) " توزيع الحليب داخل المستشفى على المرضى بالاقسام والعاملين بالاقسام " ليوم واحد •

القسم	كمية الحليب	
	المرضى بالاقسام	العاملين بالاقسام
قسم المسالك البولية	٣٣ لتر	٢٤ لتر
" الحروق والتجميل	٢٦ "	٢٨ "
" الامراض السارية	١٩ "	٨٢ "
" المداواة	١٢٧ "	٥٧ "
" الانف والاذن والحنجرة	٣٧ "	٢٠ "
" الجراحة العامة	١٠٤ "	٦٥ "
" امراض القلب	١٦ "	١٤ "
" العظام	٤٥ "	٣١ "
" الامراض الجلدية	٦٠ "	٢١ "
" امراض النساء والولادة	٣٨ "	— "
مركز السكر	٢٦ "	٦٤ "
المجموع باللتر	٥٣١ لتر	٤٠٦ لتر

جدول رقم (٢٦) " توزيع الحليب داخل المستشفى على العمال الاخرون "

" ليوم واحد "

رقم م	العاملون بالمستشفى	كمية الحليب المنصرفة باللتر	رقم م	العاملون بالمستشفى	كمية الحليب المنصرفة باللتر
١	عمال التخدير	١٥ لتر	٢٠	عمال ورشة المصاعد	٧ لتر
٢	" الصيدلية	" ٤٢	٢١	" المغسلة	" ٥٥
٣	" العلاج الطبيعى	" ١٤	٢٢	" التنظيفات	" ٢٢
٤	" الاشعة	" ٣	٢٣	" المطبخ	" ٥٥
٥	" العمليات	" ١٢	٢٤	" مخزن الاثاث	" ١٠
٦	" العيادات الخارجية	" ٤٥	٢٥	" ورشة الكهرباء	" ١٧
٧	" التجميل	" ١٥	٢٦	" ورشة الاكسجين	" ٣٠
٨	" مصرف الدم + المتطوعين	" ٢٤	٢٧	" السمكرة	" ٣٠
٩	" الاطراف الصناعية	" ٢٦	٢٨	" ورشة اللحام	" ١١
١٠	" مركز السكر	" ٦٤	٢٩	" التبريد والقلب	" ٥
١١	" معمل التحليل	" ١٠	٣٠	" الموتى	" ١١
١٢	" ورشة المعدات الطبيعية	" ٥	٣١	" ورشة الطلاء	" ٩
١٣	" البوابة	" ١٧	٣٢	" ورشة البناء	" ١٥
١٤	" الباتولوجى	" ٦	٣٣	" ورشة النجارة	" ١٨
١٥	" التطهير	" ٢	٣٤	" السنترال	" ٤
١٦	الممرضات	" ٢١	٣٥	" الاشعة المركزية	" ٤٨
١٧	مدرسة التمريض	" ٢٤	٣٦	" الاسعاف	" ٤٨
١٨	النائب الادارى وهيئة التمريض	" ٢٤	٣٧	" الجنايين	" ٢١
١٩	عمال الطب الشرعى	" ٩			
	المجموع	٣٧٨ لتر		المجموع	٤١٦ لتر

المجموع الكلى ٣٧٨ + ٤١٦ = ٧٩٤ لتر

جدول رقم (٢٧) نسبة توزيع الحليب داخل المستشفى فى اليوم الواحد

كمية الحليب الموزعة داخل المستشفى ليوم واحد			
ما يخص المرضى بالاقسام	ما يخص العاملون بالاقسام	ما يخص العاملون بالمستشفى	المجموع الكلى
٥٣١ لتر	٤٠٦ لتر	٧٩٤ لتر	١٧٣١ لتر
٣١ %	٢٣ %	٤٦ %	النسبة المئوية

المقترحات والتوصيات النهائيـة

١ ـ ضرورة منح اخصائية التغذية بالمستشفى سلطاتها في تنفيذ مسئولياتها بحيث تكون مسئولة مسئولية مباشرة عن المطبخ من حيث :
أ ـ استلام الأغذية وحضور جميع أعضاء لجنة الاستلام المكونة من " اخصائيـة التغذية + طبيب + رئيس اللجنة الشعبية + أمين اللجنة الشعبية
ب ـ اعداد الأغذية بعد استلامها وتحديد نوع الوجبة التي تناسب حالـة المرضى بعد التفاهم مع رؤساء الأقسام .
جـ ـ طريقة الطهي والتقديم التي تناسب حالة المرضى وعاداتهم ورغباتهم . وذلك على أن يكون معها مساعدات .

٢ ـ ضرورة تخصيص أفراد يعملون باستلام وتوزيع الأغذية بكل قسم بحيث لا يقـوم عمال نظافة القسم بتقديم الأكل للمرضى على أن يشترط فيهم شروط خاصة قبل التعيين من حيث اللياقة الصحية . مع تخصيص لباس خاص لهم .

٣ ـ على رؤساء الممرضين ورئيسات الممرضات بالأقسام والذين يكونون في ورديـة المساء تبليغ مشرفة التغذية أو القائم بعملها في المساء بعدد المرضـى وحالتهم المرضية (نوع المرض) (ونوع الأكل) حتى تتمكن من تحـديـد الأصناف وطريقة الطهي التي تناسبهم .

٤ ـ يلزم زيادة عدد العمال بالمطبخ لمواجهة الظروف الطارئة " كالحج والمرض والاجازات " مع ملاحظة أعمارهم والتي تتناسب مع طبيعة العمل الـــذي سيقومون به .

أما بخصوص الوجبات المقدمة للمرضى فيجب مراعاة الآتـي : ـ

---

١ ـ ضرورة التقيد بالحالة المرضية للنزلاء وعددهم عند تحديد نوع وكمية الوجبـة التي ستعد للطهي والتقديم خلال اليوم الواحد وكذا تحديد كمية الأكـل الخارجة من المطبخ والموزعة على الأقسام المختلفة حتى لا تنقص أو تزيد كميـة الأكل المخصصة لكل قسم .

٢ ـ ضرورة التقيد بالحالة المرضية للنزلاء وعددهم عند توزيع الأكل عليهم بالأقسام بحيث لا يأخذ مريض الصفراء أكل المريض العادي مثلا أو العكس .

٣ ـ يجب تنويع الوجبات التي تقدم للمرضى خلال اليوم والأسبوع الواحد بما يتناسب وحالتهم المرضية وعاداتهم حتى لا تكون هذه الوجبات مملة فيرفضها المرضـى ويكون مصيرها صناديق القمامة .

٤ ـ يجب مراعاة تقليل الفلفل والبزار التي تضاف للأكل العادي لشكوى بعض المرضى بالأقسام المختلفة منها .

٥ ـ يجب تقليل كمية الزيت التي تضاف للأكل عند الطهي لشكوى بعض المرضى منهـا وخاصة بقسم الأمراض الباطنية " مرض الصفراء "

٦ ـ يجب مراعاة تقديم لحوم الدجاج للمرضى خلال الأسبوع الواحد حيث أنهـا متوفرة بالأسواق ومناسبة للمرضى ورغبتهم بها .

٧ ـ يجب مراعاة أن تكون طريقة طهي اللحوم مناسبة لذوق المرضى ورغبتهم وحالتهم المرضية كأن تكون الكفتة التي تقدم للمرضى من اللحم الصافي المفروم مع بعض

الاضافات الأخرى البسيطة التي تناسب المرضى ولا تضر بمرضى المعدة أو الامعاء حيث أن المرضى يشكون من كثرة الثوم والفلفل والبهارات التي بها " قسم الأمراض الباطنية " مع العلم بأن الكفته التي تقدم للمرضى بها كمية قليلة جدا من اللحم المفروم المضاف اليه الأرز والبقدونس والثوم والفلفل والبهارات .

٨ ــ ضرورة تغيير الزيت الذي يستخدم في القلي بحيث يستخدم مرة واحدة فقط اذ أنه لوحظ أن الزيت الذي يستخدم في عملية القلي يستعمل أكثر من مرة واثنين وهذا ضار وخاصة بالنسبة للمرضى .

٩ ــ يجب التنويع في تقديم الفاكهة للمرضى حيث لوحظ أن التفاح هو الوحيد من مجموعة الفواكه الطازجة والمتوفرة بالأسواق الذي يقدم للمرضى . فهناك الكثير من الفواكه الأخرى متوفرة في الأسواق ورخيصة في الثمن وتناسب حالة المرضى كالموز والانجاص والبرتقال . ويجب الابتعاد عن تقديم الفواكه المعلبة والتي لا يرغبها معظم المرضى وحتى لا يكون مصيرها صناديق القمامة .

١٠ ــ يجب استبدال صنف المربى والزبدة التي تقدم في وجبة الافطار بأصناف أخرى تناسب حالة المرضى وذوقهم حتى لا يكون مصيرها صناديق القمامة .

١١ ــ يجب مراعاة تقديم الخبز طازج مع كل وجبة على حده حيث لوحظ أن الخبز المقرر للمريض طوال اليوم يوزع عليه مرة واحدة مما يترتب عليه اما أن يأكله المريض قبل موعد الوجبة التي تقدم له أو أن يكون عرضه للحفظ السيء .

١٢ ــ يجب مراعاة غسل السلاطة التي تقدم للمرضى غسلا جيدا والتأكد من خلوها من أية حشرات حيث أن المرضى يشكون من وجود ديدان بالسلاطة التي تقدم اليهم . كما يجب تزويدها بالطماطم عند توفرها بالأسواق واضافة عصير الليمون اليها .

١٣ ــ يجب مراعاة تجهيز الشاي والقهوة بالمطبخ الخاص بالقسم حتى يتم وصولهما ساخنين للمريض . وحتى يمكن التحكم في كمية السكر المضاف اليه حسب حالة المرضى .

١٤ ــ على الأطباء أن يتابعوا مدى تطبيق ما يحددونه ويقررونه من نوع الغذاء لكل مريض والتأكد من أن المطبخ ينفذ تعليماتهم وأن المريض يتقبل طعامه الخاص ويتناوله بالقدر الكافي حتى يضمنوا سير العلاج بالدواء والغذاء .
وحتى يمكن تقليل الخسائر والفاقد من الأغذية التي تقدم للمرضى .

١٥ ــ يجب تبييض الأواني النحاسية الموجودة بالمطبخ بصفة دورية أو استبدالها بأواني مصنوعة من الألومنيوم منعا للتسممات الزرنيخية .

١٦ ــ يجب توفير سيارة كبيرة مزودة بأجهزة تسخين ذاتي لتقوم بنقل الأكل الى جميع الأقسام داخل المستشفى في أقل وقت ممكن لتحفظه ساخنا حتى وصوله الى القسم بدلا من العربات اليدوية المنفردة التي تستغرق وقت طويل حتى تصل الى القسم مما يجعل الأكل باردا لا يقبل عليه المرضى ويكون مصيره صناديق القمامة على أن يتم نقل الأكل الى المرضى بالقسم في عربات يدوية مزودة بأجهزة تسخين كهربائية حتى يتم وصوله الى المريض ساخنا أيضا .
وبهذه الطريقة نستطيع تقليل نسبة المتبقي من المرضى نتيجة لوصول الأكل اليهم ساخنا وكذلك توفير الوقت والجهد والأيدي العاملة .